

Almanaque del **Futuro**

EXPERIENCIAS MOTIVADORAS PARA UN MUNDO MEJOR

Experiencia motivadora No. 44



**MENTHI
GOYO**



El Valle del Mezquital, en el altiplano mexicano arriba de dos mil metros de altura, a 4 horas de viaje al norte de la ciudad de México, ha sido durante siglos la zona de producción más importante del aguamiel, el jugo dulce cosechado de magueyes, apreciada desde los tiempos del Imperio azteca. El clima, con mucho sol de día y noches frías además de la vegetación semidesértica favorecen el aprovechamiento del maguey y del nopal. Las familias indígenas Hñähñu, habitantes originarios del valle sembraban, desde sus ancestros maguey y nopal, produciendo pulque, la bebida fermentada del aguamiel y miel de maguey, un endulzante concentrado del aguamiel. La colonia y luego la modernidad parecían poner fin a esta labor cultural pero parece darse un renacimiento de esta agricultura ancestral, rejuvenecida gracias a la innovación.

ORDEÑANDO SUS MAGUEYES

Don Cirilo Cruz es el suegro de Gregorio y de quien el joven, ya no tan joven aprendió el aprovechamiento del maguey. El maguey es una variedad de las cerca de 200 especies del género agave, 150 de ellas se encuentran en México. Gregorio, nacido en Alemania, vino a esta zona para prestar su servicio social y encontró aquí su nuevo hogar. Goyo, así se les dicen con cariño a los que se llaman Gregorio en México, relata: “El aprovecha-

miento del maguey es muy parecido al de una vaca lechera; tanto en la mañana como nuevamente en la tarde hay que ordeñar la planta y esto todos los días”. Es todo un arte extraer el aguamiel del maguey. “Se extrae el corazón en el centro de la planta y de allí el maguey da alrededor de un litro de aguamiel en la mañana y otro litro en la tarde. Tradicionalmente se succiona el líquido con el acocote, una especie de totuma larga; hoy, cada vez menos personas trabajan el maguey, porque el aguamiel es perecedero y se tiene que consumir pocas horas después de la cosecha”.

Es una labor cultural no tan fácil, ya que periódicamente hay que raspar las paredes en la parte central de la planta. Ante la pregunta: ¿con este tipo de aprovechamiento acaso no se mata la planta?, Goyo, quien ha estudiado a profundidad el tema, explica: *“Una planta de maguey necesita de siete a diez años para alcanzar su madurez; antes, su aprovechamiento no tendría sentido. Una planta puede ser aprovechada hasta medio año y dependiendo de la destreza de la persona usando el raspador se extraen entre 250 y 600 litros de aguamiel. El aprovechamiento del aguamiel permite una vida útil más larga al maguey; algo diferente sucede con la producción del tequila, donde se destronca toda la planta de una sola vez”*. En promedio se aprovecha cerca de 10% de los magueyes en una parcela o sea mientras se aprovecha unos, se plantan nuevos y maduran los demás agaves en un mismo terreno. Esta agricultura tradicional de la cultura Hñähñu se trabaja desde hace siglos. En comparación, en una plantación de agave para tequila son plantados solamente agaves azules, genética-



mente idénticos, usando agroquímicos; alcanzando su madurez, son cosechados los agaves azules por toneladas, dejando las parcelas 'limpias'.

Las familias sembraban antiguamente magueyes y nopales, una especie de

opuntia de la familia de las cactáceas. Del nopal se aprovecha tanto sus frutas, las tunas como también sus hojas, ingrediente de varios platos típicos de la cocina mexicana.

ENTRE ANCESTRALIDAD E INNOVACIÓN

Desde que Goyo conoció esta agricultura adaptada a un clima extremo sentía una intriga que consistía en lo siguiente: ¿Cómo comprender que una forma de agricultura tan bien adaptada a los factores climáticos y ecológicos, además de evidenciar alta resiliencia ante la crisis climática, practicada desde tiempos remotos por las familias en la zona, está a punto de desaparecer? En su análisis Gregorio ha encontrado diferentes factores adversos al aprovechamiento ancestral del maguey. El aguamiel fermenta muy rápido y, con esto es altamente perecedero. El pulque, aguamiel inicialmente fermentado, tiene que alcanzar su destinatario final en pocas horas, mientras que sus mercados

urbanos como Ixmiquilpan u otras ciudades no quedan muy cerca; a la vez ha disminuido la demanda de pulque constantemente ya que la gente en vez de pulque consume cerveza.

El aguamiel del maguey, siendo procesada en estado fresco y extrayéndose agua por evaporación para lograr un líquido espeso con alrededor de 70 por ciento de fructosa, se obtiene una miel como endulzante con muchas propiedades medicinales; hasta personas con diabetes pueden consumir sin restricción esta miel vegetal. El factor adverso en este proceso es la alta demanda energética para alcanzar la evaporación del agua. Debido a la capa vegetativa semidesértica, es nada sostenible utilizar las escasas plantas maderables como leña para este proceso, cosa que sucede con frecuencia. Goyo añade que al igual como con la leche es con el aguamiel: se necesita poder entregar a diario esta materia prima para su procesamiento. *“Si no está garantizada la entrega y venta de la materia prima, las personas abandonan esta*

actividad agrícola”. Esto está sucediendo en muchas familias del valle del Mezquital. Don Cirilo, por su edad avanzada ha pasado el oficio a Jorge, cuñado de Goyo. Casi todos los días Jorge lleva pulque a Ixmiquilpan; pero resulta cada vez más difícil la venta de pulque y el volumen de venta sigue bajando. Se ha evidenciado última-

mente el incremento de la demanda de pencas o sea de hojas del maguey. Jorge extrae últimamente muchas pencas. *“Tomando en cuenta el crecimiento lento del maguey y la necesidad de replantarlo, lo que muy poca gente hace, hay el riesgo de quedarse sin plantas por este manejo cortoplacista y depredador”*.





Para muchas personas en la zona y, principalmente para las autoridades, es la sequía el cuello de botella para la agricultura en la zona. Goyo, en más de una oportunidad, les ha mostrado que no es así. Cuando se observa a los magueyes bien en la mañana, por la superficie extendida de las pencas, captan el agua necesaria para su crecimiento del rocío de la mañana; a la vez la capacidad de absorción del CO² de una planta de maguey es el doble que la de un árbol de 20 años de edad. Tomando en cuenta que con la crisis climática hay tendencia a la disminución de precipitaciones, el

maguey es una de las plantas más resilientes al ecosistema y alberga la posibilidad de un manejo sustentable. Para Gregorio puede haber un futuro próspero para la agricultura del maguey siempre y cuando haya innovaciones en dos direcciones: una fuente de energía sustentable y amigable, y productos procesados del maguey y del nopal que tengan un mercado seguro.

DIZQUE ALEXANDER VON HUMBOLDT

Una mañana en el año 2007 cuando Goyo acompañaba a Don Cirilo a ordeñar los magueyes, el suegro empezó a contar algo que, según Goyo le cambió la vida: “Dicen que aquí mismo existía la Finca Castel de Oro y en el año 1803 llegó el explorador Alejandro de Humboldt y tuvo una idea brillante. Al pionero de la botánica le parecía increíble que aquí en el desierto para hacer pulque cosechamos el jugo fresco de los magueyes los 365 días del año. Aquí le invitaron el más rico pulque de México y Humboldt

manifestó que estos sabores únicos del Valle del Mezquital deberían ser compartidos en todo el mundo. Como era imposible embotellar el pulque al ser muy perecedero, Humboldt propuso hacer un destilado fino a base del pulque. Se logró destilar 42 botellas del llamado PULCAL –PULque –Castel de Oro-Alcohol. Dicen que Humboldt puso fin a la destilación porque no era prudente acabar con la poca leña disponible en estas tierras desérticas”.



Goyo, escuchando esta historia, que no se sabe a ciencia cierta si es leyenda o algo realmente sucedido –si se sabe que Alejandro de Humboldt visitó

el Valle del Mezquital en 1803- se lanzó y le hizo una promesa a Don Cirilo: “Rescatemos el PULCAL y destilemos, usando el sol”. Desde entonces pasaron 16 años, y desde hace ratos, Gregorio logró cumplir la promesa. En un tríptico de la Finca Castel de Oro, emprendimiento de Goyo junto con María Trinidad Cruz, su esposa y otros colaboradores, dice: “Tradición no es la adoración de las cenizas sino la preservación del fuego vivo”, y como visión indica: “Preservamos viva la agricultura Hñähñu del maguey y nopal...produciendo alimentos y bebidas utilizando energía solar concentrada”. Dos familias vecinas entregan en la mañana y en la tarde su aguamiel. En la cocina de procesamiento de la finca se produce miel y en una sección separada se ha instalado un alambique con capacidad de seiscientos litros para la producción de destilados del maguey como también de las tunas del nopal. Con una planta que concentra la energía solar Goyo logra generar vapor solar. De esta forma cuenta con una energía, que cuida el medioambiente como también la economía de quienes pro-

ducen la miel y los destilados. Goyo explica: “Aún estamos muy al principio ya que no podemos garantizar a muchas familias comprar su aguamiel; pero justamente esto pretendemos para que las familias vuelvan a plantar y a manejar sus magueyes y sus nopales. En la medida que nuestros productos de Finca Castel de Oro tengan salida, ayudamos a preservar la agricultura ancestral que no solo es única sino también ejemplar para el mundo



por su sustentabilidad en un clima extremo”. La tendencia es positiva ya que hace tres años se ha instalado el actual alambique con tres veces más capacidad que el anterior. Algo parecido ha sucedido con las ollas industriales a vapor para la cocción del agua miel.

RECONOCIMIENTOS DE ORO Y PLATA

Gregorio es un autodidacta por excelencia. En torno al tema de la producción de destilados se consiguió toda la literatura sobre el tema, no importa si ha sido publicada en español, alemán o inglés. El año pasado participó con dos destilados en el “Concours Mondial de Bruxelles – Spirits Selection”; se trata de un concurso anual para vinos y destilados donde participan más de tres mil vinos y destilados, evaluados por ochenta catadorxs expertxs independientes. El Pulcal Humboldt 1803, destilado de pulque fino por Finca Castel de Oro fue premiado con la medalla de plata y el Xamati, destilado de la tuna de nopal alcanzó la me-



dalla de oro. México es un país de los destilados y es conocido por los destilados del tequila y mezcal. La condecoración de los dos destilados producidos por la Finca Castel de Oro en Bruselas ha enorgullecido al estado de Hidalgo entero. Trinidad, la esposa de

Goyo expresa lo que mucha gente piensa: *“Como que alguien que no nació aquí nos enseña la importancia y las bondades del maguey”*. Lo mismo podrían decir lxs catadorxs del concurso mundial anual de Bruselas ya que muy seguramente son los destila-

dos de Goyo los únicos de una destilación solar.

MODERNIDAD VERSUS ANCESTRALIDAD INNOVADA

“Si la idea de la modernidad consiste en declarar inútil y perjudicial todo lo ancestral”, comparte Goyo y continúa: *“pues vamos por mal camino; es como querer cultivar aquí aceitunas por el clima cuando nadie sabe del manejo de este cultivo y tampoco hay mucho consumo de olivas en el país”*. Quizás es por lo que Goyo nació en Alemania que está convencido de no copiar lo moderno o imitar a Europa. El eslogan de Finca Castel de Oro va hacia esta dirección: *“Desde la milpa hasta la botella sustentable”*.

En la Finca Castel de Oro se ésta construyendo futuro en el presente, un futuro donde cabe todo: la identidad cultural, la naturaleza, el bien común y el buen vivir y la(s) historia(s). Menthi es Hñähñu y significa salud, cheers, prost: Menthi Goyo

MENSAJES AL FUTURO

Entre ancestralidad e innovación se descubren rutas hacia futuros auténticos en vez del copiar y pegar de la modernidad tipo calcomanía.

Lo que a primera vista parecen adversidades pueden ser orugas donde en vez de mariposas salen pautas para la sustentabilidad y resiliencia.

¿Nadie es profeta en su propia tierra- Goyo muestra lo contrario?



Almanaque del Futuro

El texto fue elaborado, basado en conversaciones in situ por Jorge Krekeler (coordinador del Almanaque del Futuro - facilitador de Misereor por encargo de Agiamondo) en enero 2023. Va un profundo agradecimiento a Gregor Schäpers y María Trinidad Cruz Paredes, con Daniel, Clarissa y David de la Finca Castel de Oro en El Sauz, municipio Cardonal, Valle del Mezquital, Hidalgo – México, por la acogida en familia y el compartir sin límites.

Autores: **Jorge Krekeler** jorge.krekeler@posteo.de

Diseño: **Ida Peñaranda - Gabriela Avendaño**

Fotografías: **Gregorio Schaeppers – Finca Castel de Oro – Trinysol - Isabella Krekeler - Jorge Krekeler**

Datos de contacto en cuanto a la experiencia documentada:

Gregor Schapers

Facebook: Finca Castel de Oro, Gregor Schapers

youtube goyomexico

Instagram: alemanmexico, pulcal_1803

www.fincacasteldeoro.com

info@fincacasteldeoro.com

Edición: **Febrero 2023**

www.almanaquedelfuturo.com



CC-BY 4.0, pueden aplicarse otras licencias a logotipos, imágenes individuales y textos (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/.21.06.2018>)

Con el apoyo de:

MISEREOR
IHR HILFSWERK